



**Bericht
für das abgelaufene Jahr 2012
der AG "Qualitätsmanagement und Hygiene"
der Lebensmittelchemischen Gesellschaft,
Fachgruppe in der Gesellschaft Deutscher Chemiker**

Seite 1 von 1

Aufgaben

- Förderung des Arbeitsgebietes Qualitätsmanagement und Hygiene in der Lebensmittelchemischen Gesellschaft und Unterstützung der Aus- und Fortbildung von Lebensmittelchemikerinnen und Lebensmittelchemikern
- Darstellung der Ergebnisse in verschiedenen Medien
- Lebensmittelsicherheit und ihre operative Umsetzung (z.B. Kontrollsysteme inklusive betrieblicher Eigenkontrolle, Hygienemanagement, Gefahrenanalyse)
- Notwendiger Austausch von Basisinformationen und Terminologie zu (Qualitäts-) Management-Regelwerken (z.B. Normen, Standards, Rechtsvorschriften) zwischen allen betroffenen Kreisen
- Diskussion und gegebenenfalls Stellungnahmen der Arbeitsgruppe zu Inhalt und Bedeutung von (Qualitäts-)Management-Regelwerken und Zertifikaten

Zusammensetzung der Arbeitsgruppe Ende 2012

Vorsitzende: Frau Dr. Wegner-Hambloch, Stellvertreterin: Frau Urmetzer und Schriftführer: Herr Dr. Schrödter

Insgesamt 42 Mitglieder, davon 18 aktive (a) und 24 korrespondierende (k), die aus folgenden Bereichen stammen: Forschung und Lehre (2 k), Verwaltung, Überwachung/Ministerien (5 a, 9 k), Lebensmittelwirtschaft, Verbände (4 a, 6 k) und Auditoren, Dienstleister oder freiberuflich tätige Berater (7 a, 4 k), Laborleiter oder -Mitarbeiter (2 a, 3 k).

Sitzung

14. November in Frankfurt

Themen

- Verbraucherinformationsgesetz
- Lebensmittelinformationsverordnung
- Einsatz von Desinfektionsmitteln im Lebensmittelbetrieb, mögliche Kontamination von Lebensmittel bei Desinfektion von Oberflächen und Gerätschaften am Beispiel Desinfektionsmittelrückstände in Speiseeis (QAV)
- Weiterentwicklung des Hygienepakets VO (EU) Nr. 853/2004 auf den Einzelhandel (FoodDrinkEurope, BLL)
- überarbeitete Fassungen der Normen zur Lebensmittelhygiene: DIN 10506 Gemeinschaftsverpflegung, DIN 10508 Temperaturen für Lebensmittel (Überarbeitung „Cook & Chill“) und der Leitlinie für eine Gute Hygienepraxis im Lebensmitteltransport des Bundesverband Güterkraftverkehr Logistik und Entsorgung (BGL) e.V. und Transfrigoroute Deutschland (TD) e.V.
- Mikrobiologische Richt- und Warnwerte der DGHM, hier: Empfehlungen und kritische und sachkundige Prüfung der DGHM-Richtwerte ist auch im Hinblick auf den untersuchten Zeitraum des Lebensmittels (z.B. nahe am MHD) nötig
- Gesetz zur Änderung des IfSG: Anwendung der Belehrungen (§ 43 (4) Satz 1) alle zwei Jahre gem. § 42 (1) und Übermittlungsfristen und Verfahren in Bezug auf EHEC
- Food Defense (Produktschutz), interessant ist ein amerikanischer Ansatz der Homeland Security (s. auch <http://www.dhs.gov/chemical-security>) zum Abschätzen und Gewichten möglicher Risiken.
- Handel mit eigenen Siegeln und Forderungen (z.B. Verbot von Multiresidues in pflanzlichen Lebensmitteln)
- Erfahrungen der neuen Standards IFS/BRC in der Version 6 7

Plan für das Jahr 2013

Sitzungen am Dienstag, den 23. April, gemeinsam mit dem Workshop „Kontrolle der Lebensmittel“, im Hause der DECHEMA, Frankfurt am Main und Donnerstag, 24. Oktober 2013, Frankfurt am Main.

Dr. S. Wegner-Hambloch, 20.01.2013

Geschäftsstelle: Gesellschaft Deutscher Chemiker, Varrentrappstr. 40-42, D-60486 Frankfurt/M.

☎ 069/7917-580, Fax: 069/917-656, E-Mail: fg@gdch.de